



Les CONFIDENCES

## ENTRÉES

Cœur d'artichaut farci au foie gras et copeaux de canard fumé au bois de hêtre,  
souvenir de mon apprentissage - 19 €

Saumon mariné à la fleur d'hibiscus et aux épices\* - 18 €

Déclinaison de tomates anciennes, pêches fraîches, verveine,  
burrata fumée et sorbet basilic\* - 16 €

---

## PLATS

Dos de Cabillaud confit à l'huile d'olive, haricots verts aux noix fraîches,  
tomates cerises tiédies au vieux vinaigre balsamique et petits pois\* - 27 €

Suprême de volaille rôti, purée de pomme de terre au citron et  
tempura de fleur de courgette\* - 26 €

Paleron de veau mijoté, carottes braisées - 32 €

Risotto printanier aux asperges et tomates\* - 24 €

---

## DESSERTS

Tartelette intensément vanillée, déclinaisons de fruits rouges\* - 12 €

Mousse au chocolat, chocolat râpé,  
opaline croustillante au cacao\* - 12 €

Riz au lait, tuile d'amandes caramélisées dans l'esprit d'une nougatine,  
caramel au beurre demi sel - 14 €

\* disponibles dans la formule déjeuner

Prix nets, service compris - Viande bovine d'origine Allemande

Chef Romain Leydier